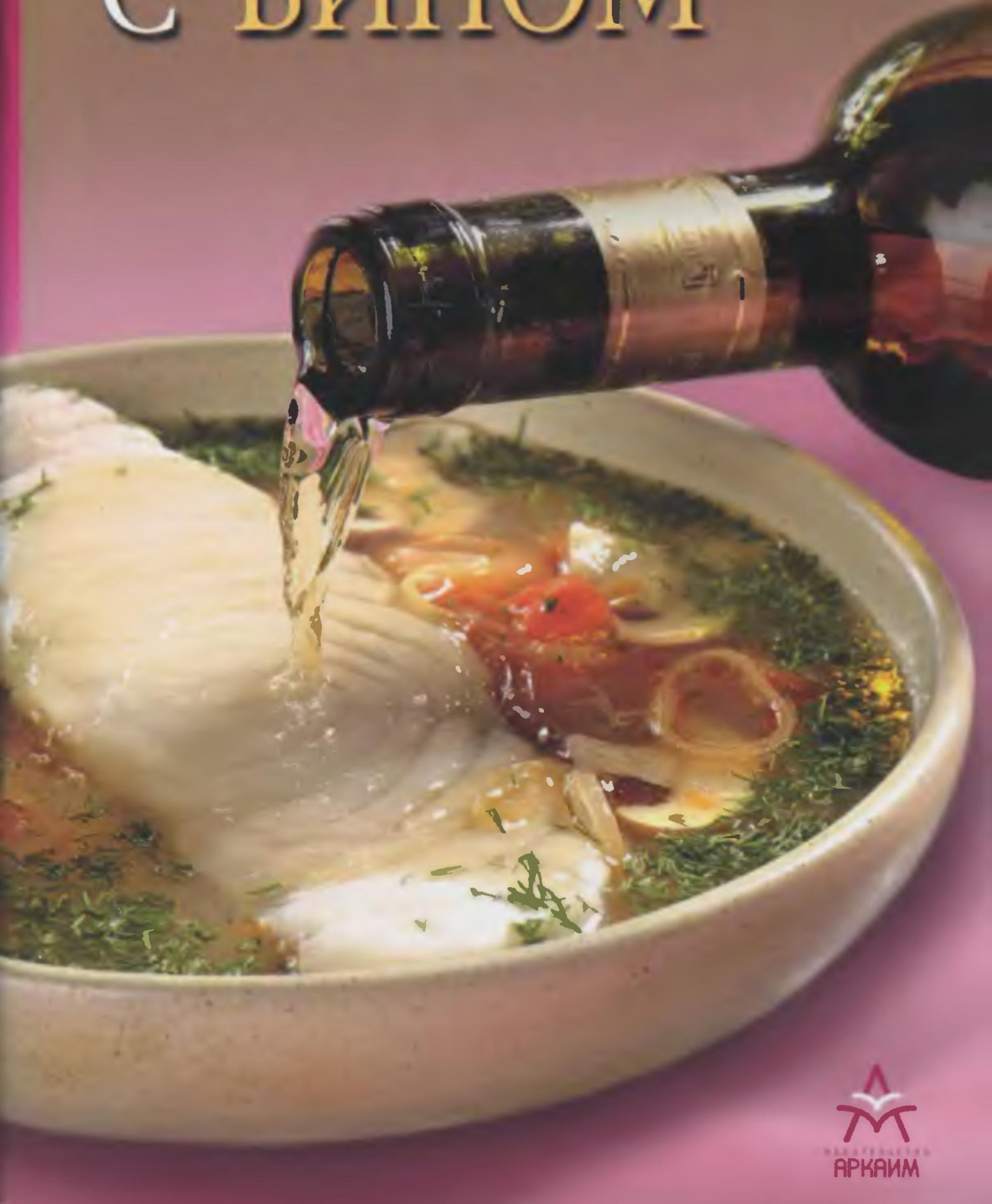
СЕМЬ ПОВАРЯТ

ГОТОВИМ С ВИНОМ



АРКАИМ

СЕМЬ ПОВАРЯТ

ГОТОВИМ С ВИНОМ



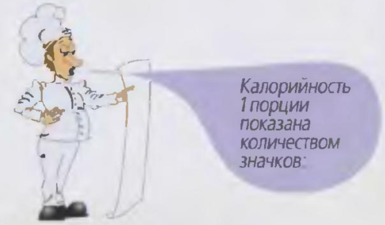
Издательство «Аркаим»

ГОТОВИМ С ВИНОМ

СОДЕРЖАНИЕ



Рыба в винном желе	4
Шарики из креветок с кунжутом	5
Медальоны из телятины с грибами	6
Печень куриная с мадерой	7
Форель с креветками	8
Овощное рагу по-итальянски	9
Перец, тушенный с фасолью	10
Чечевица по-эльзасски	11
Грибы под винным соусом	12
Рыба в белом вине с гренками	13
Рыбные рулетики	14
Ростбиф с портвейном и луком	15
Филе говядины в вине	16
Говядина по-бургундски	17
Телятина в вине	18
Свиные розеты с грибами	19
Курица со спаржей	20
Цыпленок по-охотничьи	21
Утка с луком	22
Утиная грудка с соусом	23
Фруктовый салат со сливками	24
Сливы в вине	25
Персиковый десерт	26
Зимний десерт	27
Апельсиновый творог	28
Парфе ягодное	29
Коктейль «Фрукты в вине»	30
Крюшон «Лимончик»	31



закуски



150 килокалорий

155–250 килокалорий

255–300 килокалорий

основные блюда



350 килокалорий

355–450 килокалорий

455–550 килокалорий

десерты



125 килокалорий

130–180 килокалорий

185–250 килокалорий

РЫБА В ВИННОМ ЖЕЛЕ

на 4 порции

- филе рыбы 600 г
- вино сухое белое или розовое 200 г
- желатин 20 г
- лимон 1 шт.
- маслины без косточек 4 шт.
- перец черный горошком
- соль



Чтобы усилить аромат лимона, ошпарьте его перед нарезкой

■ Желатин замочите в шестикратном количестве холодной воды.

■ Филе разрежьте на порции, залейте небольшим количеством горячей воды, добавьте соль, перец, 50 г вина и припускайте на слабом огне 20–25 минут. Охладите рыбу в бульоне.

■ 350 г полученного бульона процедите, соедините с оставшимся вином и набухшим желатином, доведите до кипения и охладите.

■ В форму налейте слой желе и охладите до застудневания. Сверху разложите рыбу, оформите ее ломтиками лимона, зеленью и маслинами, залейте небольшим количеством желе и после застудневания залейте оставшимся желе.

■ Охладите до полного застудневания желе. Перед подачей выложите на блюдо.



• Время приготовления 40 минут •

ШАРИКИ ИЗ КРЕВЕТОК С КУНЖУТОМ



на 4 порции

- креветки очищенные 300 г
- семена кунжута 3 ст. ложки
- яичный белок 1 шт.
- вино сухое белое 1 ч. ложка
- глютамат натрия ½ ч. ложки
- крахмал кукурузный 1 ст. ложка
- масло растительное 6 ст. ложек
- соль

■ Креветок промойте, обсушите и измельчите в однородную массу. Добавьте вино, глютамат натрия, яичный белок, соль, перемешайте. Сформуйте шарики величиной с грецкий орех и обваляйте в кунжуте.

■ Обжарьте креветочные шарики в разогретом до 140 °С масле до золотистого цвета.

■ При подаче оформите зеленью.

• Время приготовления 30 минут •



МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С ГРИБАМИ

на 12 порций

- мякоть телятины (корейка) 1 кг
- вино сухое белое 2 стакана
- масло оливковое 2 ст. ложки
- шампиньоны 600 г
- лук репчатый 1 головка
- сыр тертый 300 г
- перец черный свежесмолотый
- соль

■ Телятину нарежьте на 12 кусочков, посолите, поперчите, залейте вином и маринуйте на холоде 8 часов. Замаринованные кусочки телятины перевяжите по краям ниткой, придавая им округлую форму, и обжарьте на 1 столовой ложке масла до образования румяной корочки.

■ Лук мелко порубите, слегка обжарьте на оставшемся масле, добавьте нарезанные ломтиками грибы и жарьте все вместе до готовности.

■ Перед самой подачей, удалив нитки, уложите медальоны на противень. Сверху положите жареные грибы, посыпьте сыром и запекайте в духовке до тех пор, пока сыр не расплавится.

■ При подаче оформите зеленью.

• Время приготовления 1 час плюс маринование •

ПЕЧЕНЬ КУРИНАЯ С МАДЕРОЙ

на 4 порции

- печень куриная 400 г
- мука 20 г
- томатное пюре 80 г
- морковь 50 г
- лук репчатый 1 головка
- сахар 20 г
- шампиньоны 40 г
- мадера 50 г
- масло топленое 75 г
- перец черный молотый
- соль

■ Обработанную куриную печень разрежьте на кусочки и обжарьте на масле. Добавьте нарезанные ломтиками шампиньоны, соль и жарьте еще 3–5 минут.

■ Для соуса муку подсушите без изменения цвета, охладите и разведите теплой водой до однородной консистенции. Добавьте морковь и лук, обжаренные на масле с томатом, соль и варите 40 минут. За 10 минут до окончания варки добавьте сахар, перец. Соус процедите, протирая в него разварившиеся овощи, и доведите до кипения. В готовый соус добавьте мадеру, доведите до кипения и заправьте маслом.

■ Переложите на порционную сковороду печень курицы, влейте соус с мадерой, доведите до кипения.

■ При подаче посыпьте рубленой зеленью.



• Время приготовления 45 минут •

ФОРЕЛЬ С КРЕВЕТКАМИ





на 5 порций

- форель свежая 1 кг
- креветки очищенные 100 г
- грибы 300 г
- масло сливочное 150 г
- вино сухое белое ½ стакана
- батон 5 ломтиков
- лимон 1 шт
- перец черный молотый
- соль

Рыбу разделайте на филе без костей, нарежьте порционными кусками, посолите, поперчите, сбрызните вином и выдержите 30 минут, затем уложите в форму, добавьте половину масла и запекайте.

Креветок и нарезанные ломтиками грибы обжарьте в оставшемся масле.

Рыбу переложите на блюдо, вокруг разложите грибы и креветок, сбоку – крутоны, вырезанные из батона в виде сердец и поджаренные на оставшемся после жаренья грибов масле. Оформите лимоном и зеленью.

• Время приготовления 1 час •

ОВОЩНОЕ РАГУ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ

на 4 порции

- лук репчатый 4 головки
- помидоры 4 шт.
- кабачки маленькие 2 шт.
- картофель отварной 600 г
- чеснок 1 зубчик
- масло растительное 3 ст. ложки
- вино белое сухое 125 г
- тимьян, эстрагон сушеные молотые на кончике ножа
- базилик рубленый 1 ст. ложка
- перец черный молотый
- соль

Лук крупно нарежьте, помидоры разрежьте на 4 или 8 частей.

Картофель и кабачки нарежьте тонкими ломтиками.

Измельченный чеснок, лук и кабачки обжаривайте 10 минут на горячем масле. Добавьте вино, соль, перец, тимьян и эстрагон и тушите еще 5 минут на слабом огне.

Помидоры и картофель выложите в сковороду, накройте крышкой и тушите еще 2 минуты. При подаче посыпьте базиликом.



• Время приготовления 20 минут •

ПЕРЕЦ, ТУШЕНЫЙ С ФАСОЛЬЮ

на 4 порции

- перец сладкий красный 3 шт.
- фасоль стручковая 300 г
- яйца вареные 4 шт.
- помидоры 300 г
- лук репчатый 1 головка
- вино сухое красное 150 г
- маслины без косточек 50 г
- чеснок 3 зубчика
- масло растительное 2 ст. ложки
- чабер рубленый 1 ч. ложка
- зелень петрушки рубленая 1 ч. ложка
- перец черный молотый
- соль

■ Сладкий перец нарежьте соломкой. У стручков фасоли обрежьте кончики и варите 10 минут в подсоленной воде, затем облейте холодной водой.

■ Лук и чеснок измельчите и спассеруйте на масле. Добавьте фасоль, сладкий перец, чабер, обжарьте, влейте вино и тушите 10 минут. Помидоры нарежьте кубиками, соедините с фасолью, прогрейте, посолите и поперчите.

■ В конце приготовления добавьте мелко нарезанные яйца, маслины. Подавайте сразу, посыпав рубленой зеленью петрушки.



Чтобы лопнувший перец не заплесневел, трещину густо посыпьте солью

• Время приготовления 30 минут •

ЧЕЧЕВИЦА ПО-ЭЛЬЗАССКИ



В Древней Руси чечевицу называли сочевицей

на 4 порции

- чечевица 250 г
- картофель 250 г
- корейка нежирная 100 г
- бульон мясной или костный 750 г
- вино сухое красное 750 г
- лук репчатый 2 головки
- морковь 1–2 шт.
- сливки ½ стакана
- лавровый лист 1 шт.
- гвоздика 2 шт.
- сахар
- перец черный молотый
- соль

■ Чечевицу переберите, промойте, залейте вином и оставьте на ночь для набухания.

■ Корейку нарежьте кубиками, слегка обжарьте, добавьте нарезанный кольцами лук и обжарьте его до золотистого цвета.

■ Набухшую чечевицу залейте бульоном, добавьте обжаренные лук и корейку, лавровый лист, гвоздику и варите на слабом огне около часа. Затем положите нарезанные кубиками картофель и морковь, варите до готовности. В конце приготовления добавьте сахар, посолите, поперчите. Влейте сливки, доведите до кипения и подавайте.

• Время приготовления 25 минут плюс настаивание •



ГРИБЫ ПОД ВИННЫМ СОУСОМ

на 2 порции

- грибы 300 г
- вино сухое белое ½ стакана
- лимон 1 шт.
- лук репчатый 1 головка
- масло растительное 1 ст. ложка
- томатное пюре 1 ст. ложка
- мука пшеничная 2 ст. ложки
- соль

■ Грибы нарежьте ломтиками, лук – полукольцами. Спассеруйте на масле, добавьте муку и томат.

■ Влейте горячую воду, вино и отжатый из лимона сок, посолите, перемешайте и тушите на слабом огне 20–25 минут.

■ Гарнируйте картофельным пюре и зеленым горошком. При подаче оформите зеленью.

• Время приготовления 45 минут •

РЫБА В БЕЛОМ ВИНЕ С ГРЕНКАМИ

на 4 порции

- рыба любая 800 г
- вино белое сухое ½ стакана
- хлеб пшеничный ½ булки
- грибы сушеные 10 шт.
- желтки яичные 2 шт.
- масло сливочное 4 ст. ложки
- мука 2 ст. ложки
- перец черный молотый
- соль

■ Грибы замочите, затем нарежьте ломтиками.

■ Рыбу разделайте на филе с кожей, нарежьте кусочками, посолите, поперчите, положите в сотейник, сверху поместите слой грибов, залейте вином, добавьте ½ стакана воды и припускайте на слабом огне под крышкой 20–30 минут.

■ Хлеб без корки нарежьте тонкими широкими ломтиками (по количеству кусочков рыбы), обжарьте на части масла.

■ Для соуса рыбный бульон соедините с пассерованной мукой, посолите, проварите 5 минут, затем слегка охладите, добавьте растертые с оставшимся маслом желтки, прогрейте.

■ При подаче кусочки рыбы разложите на обжаренные ломтики хлеба, оформите грибами. Отдельно подайте приготовленный соус.



• Время приготовления 50 минут •

РЫБНЫЕ РУЛЕТИКИ

на 4 порции

- филе камбалы 8 шт.
- креветки варено-мороженые 100 г
- лук репчатый 1 головка
- морковь 1 шт.
- шампиньоны 100 г
- масло топленое 50 г
- херес 75 г
- кинза или зелень петрушки 1 пучок
- чеснок 2 зубчика
- соус соевый 3 ст. ложки
- корень имбиря тертый 1–2 ч. ложки
- семена тмина ½ ч. ложки
- перец кайенский молотый 1 щепотка
- куркума на кончике ножа
- лук зеленый 8 перьев
- перец черный молотый
- соль

■ Филе камбалы посолите, посыпьте черным перцем и частью рубленой зелени.

■ Креветок порубите и слегка обжарьте на масле. Добавьте тертый репчатый лук, рубленые шампиньоны, тертую морковь и жарьте еще 3 минуты. Положите растертый чеснок, имбирь, тмин, куркуму, кайенский перец, 1 столовую ложку соевого соуса, перемешайте.

■ Рыбу смажьте полученной массой, оставив 1 столовую ложку для соуса, сверните рулетиками, свяжите перьями зеленого лука и варите на пару 10 минут.

■ Оставшуюся грибную массу соедините с соевым соусом, хересом и уварите, помешивая.

■ Подавайте рулетики с приготовленным соусом и рисом, посыпав оставшейся зеленью.



РОСТБИФ С ПОРТВЕЙНОМ И ЛУКОМ

на 12 порций

- мякоть говядины 2 кг
- лук репчатый 600 г
- портвейн 200 г
- бульон мясной 200 г
- базилик 1 пучок
- майоран 1 пучок
- томатная паста 1 ст. ложка
- уксус 3%-й 2 ст. ложки
- масло растительное 9 ст. ложек
- горчица 2 ст. ложки
- чеснок 3 зубчика
- перец черный молотый
- соль



■ Пряные травы промойте, обсушите, нарежьте и смешайте с измельченным чесноком, горчицей, 4 столовыми ложками масла, солью и перцем.

■ Смажьте мякоть полученной смесью.

■ Фольгу смажьте маслом, положите на нее мясо, заверните и запекайте в духовке около 1 часа при 250 °С.

■ Лук разрежьте на четвертинки и поджарьте в 4 столовых ложках масла. Добавьте томат и уксус, влейте портвейн и бульон, посолите, поперчите и тушите.

■ Полученный соус подавайте с нарезанным ростбифом.



ФИЛЕ ГОВЯДИНЫ В ВИНЕ



на 6 порций

- вырезка говяжья 1 кг
- вино сухое красное ½ стакана
- чеснок 6 зубчиков
- соль

■ Целый кусок вырезки нашпигуйте чесноком, посыпьте солью и поставьте в разогретую духовку. Через 15 минут влейте подогретое вино и запекайте мясо до готовности, периодически поливая вином и выделившимся сочком.

■ Подавайте филе горячим, нарезав ломтиками и полив образовавшимся при запекании сочком. Гарнируйте жареным картофелем, маринованными овощами.

ГОВЯДИНА ПО-БУРГУНДСКИ

на 6—8 порций

- мякоть говядины 1 кг
- грибы 200 г
- лук репчатый мелко нарезанный 1 стакан
- морковь мелко нарезанная 1 стакан
- вино сухое красное 1½ стакана
- коньяк ½ стакана
- шпик 50 г
- лук-шалот 2 головки
- чеснок рубленый 1 ч. ложка
- масло растительное 2 ст. ложки
- перец черный молотый
- соль

■ Говядину нарежьте, натрите чесноком, солью и перцем.

■ В жаровню с маслом и половиной нарезанного кубиками шпика положите слоями морковь, часть мяса и репчатого лука, нарезанные лук-шалот и часть грибов, посолите, поперчите. Затем положите второй слой мяса, на него – слой лука и грибов и наконец – третий слой мяса, покройте его тонкими ломтиками оставшегося шпика, полейте вином, коньяком и поперчите. Тушите в духовке 30—40 минут.

■ Подавайте говядину вместе с соусом, полученным при тушении. Гарнируйте отварным картофелем, свежими или консервированными овощами. Оформите зеленью.



ТЕЛЯТИНА В ВИНЕ

на 4 порции

- мякоть телятины 800 г
- вино сухое белое 100 г
- лук репчатый крупный 4 головки
- лук репчатый мелкий 150 г
- бульон мясной 125 г
- сливки 80 г
- яйцо 1 шт.
- лук зеленый, зелень петрушки и укропа по ½ пучка
- сухари панировочные 2–3 ст. ложки
- масло топленое 2 ст. ложки
- мука 1–2 ст. ложки
- горчица 1–2 ч. ложки
- перец черный молотый
- соль

■ Мясо посолите, поперчите и на масле обжарьте целым куском. Добавьте мелкий лук и также обжарьте.

■ Зеленый и крупный репчатый лук и зелень порубите, смешайте с горчицей, яйцом, сухарями, солью и перцем.

■ Смажьте мясо полученной массой, уложите в жаровню и обжарьте в духовке. Влейте вино, бульон, тушите 45 минут под крышкой, а затем еще 30 минут без крышки.

■ Мясо выньте. В полученную при тушении жидкость влейте сливки, доведите до кипения, введите подсушенную муку, разведенную частью бульона, посолите, поперчите.

■ Подавайте мясо вместе с приготовленным соусом и овощным или крупяным гарниром.



• Время приготовления 1 час 30 минут •





СВИНЫЕ РОЗЕТЫ С ГРИБАМИ

на 6 порций

- мякоть свинины (корейка) 1 кг
- грибы 600 г
- сало свиное топленое 100 г
- бульон мясной 1 стакан
- вино сухое белое 1 стакан
- сметана 1 стакан
- хлеб пшеничный 6 ломтиков
- мука 2 ст. ложки
- аджика 1 ст. ложка
- перец черный молотый
- соль

■ Для соуса муку подсушите до золотистого цвета, разотрите со сметаной, соедините с бульоном, посолите, проварите до загустения и добавьте аджику. Процедите через сито.

■ Свинину разрежьте на порции, отбейте, посолите, поперчите, обжарьте на свином сале и прогрейте в духовке или под крышкой.

■ Грибы нарежьте ломтиками, припустите в вине.

■ Ломтики хлеба очистите от корочки, обжарьте на оставшемся после жаренья мяса жире, уложите на них розеты, гарнируйте грибами, полейте приготовленным соусом.

• Время приготовления 1 час 10 минут •

КУРИЦА СО СПАРЖЕЙ

на 6 порций

- филе курицы 6 шт.
- спаржа зеленая 500 г
- масло сливочное 100 г
- помидоры 6 шт.
- перец сладкий 2 шт.
- лук репчатый 1 головка
- чеснок 2 зубчика
- вино сухое белое 1 стакан
- масло растительное 2 ст. ложки
- перец черный молотый
- соль

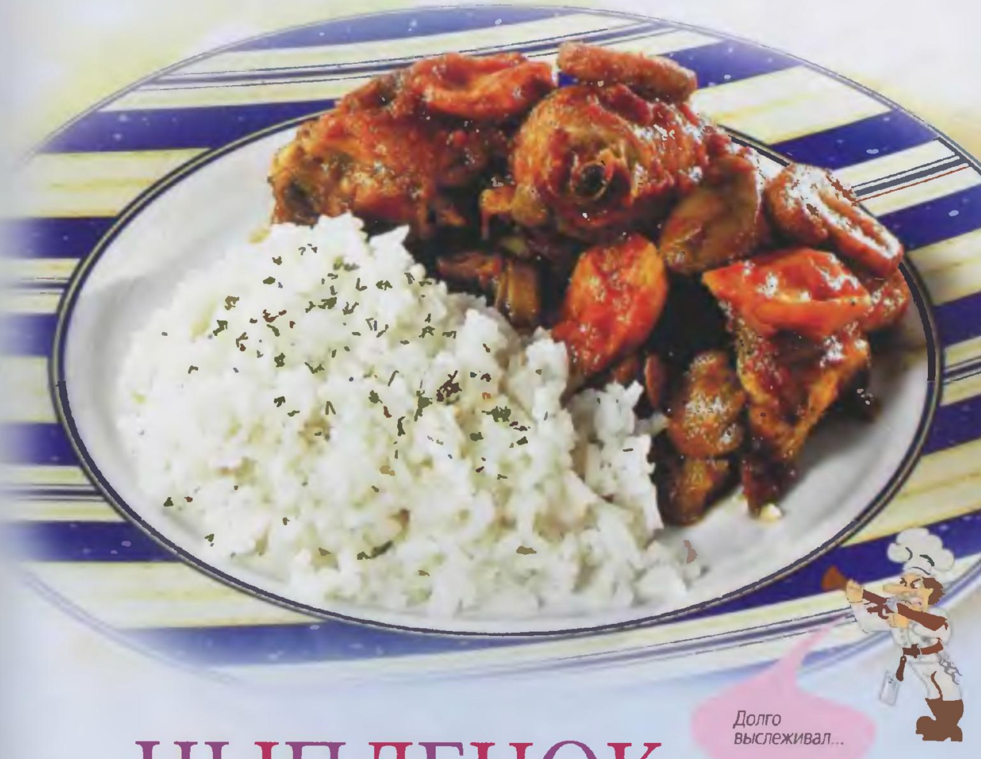
■ Филе промойте, обсушите, слегка отбейте, посолите и поперчите.

■ Спаржу, сладкий перец, помидоры и лук нарежьте кубиками. Обжарьте овощи на растительном масле, добавьте вино и тушите 15 минут.

■ Чеснок обжарьте на сливочном масле в течение 2 минут, затем положите филе и жарьте до готовности.

■ Подавайте филе на блюде, гарнируйте овощами вместе с образовавшимся соусом, оформите зеленью.





ЦЫПЛЕНОК ПО-ОХОТНИЧЬИ

на 8 порций

- цыпленок 2 шт.
- масло топленое ½ стакана
- грибы 400 г
- лук репчатый 1 головка
- вино сухое белое 1 стакан
- вода 1 стакан
- томатное пюре 1 ст. ложка
- сосиски 4 шт.
- перец черный молотый
- соль

■ Тушку нарежьте на порционные куски, посолите и поперчите. Обжарьте на масле и положите на блюдо.

■ Лук нарежьте кубиками, грибы – ломтиками. Сосиски нарежьте ломтиками.

■ В том же масле пожарьте грибы, лук и томат. Влейте вино и воду, заправьте солью, перцем и тушите 20 минут.

■ Положите в тушеные грибы кусочки цыпленка и тушите на слабом огне. В конце добавьте сосиски.

■ Подавайте с припущенным рисом.





УТКА С ЛУКОМ

на 8 порций

- утка 1 шт.
- лук репчатый мелкий 1–1,5 кг
- жир свиной 150 г
- вино сухое белое 100 г
- мука 25 г
- перец черный молотый
- соль

■ Тушку посыпьте солью, перцем и обжарьте в жаровне до образования золотистой корочки. Добавьте немного горячей воды, вино и тушите.

■ Муку подсушите, помешивая, до появления запаха каленого ореха.

■ В конце тушения утки положите головки лука, а затем пассерованную муку, разведенную теплой водой, и тушите до готовности.

■ Готовую утку поместите на блюдо. Гарнируйте луком и залейте соусом, образовавшимся при тушении.

• Время приготовления 1 час •

УТИНАЯ ГРУДКА С СОУСОМ

на 4 порции

- филе утки 4 шт.
- портвейн белый 125 г
- бульон куриный 250 г
- капуста брюссельская 250 г
- апельсины 2 шт.
- мука 3 ст. ложки
- масло сливочное 1 ст. ложка
- перец черный молотый
- соль

■ Утиное филе натрите солью и перцем и обжарьте. Слейте выделившийся жир, влейте вино, бульон и тушите в духовке 15 минут при 200 °С. Готовое филе выньте и нарежьте ломтиками.

■ Для соуса полученную при тушении жидкость доведите до кипения, добавьте подсушенную и разведенную частью бульона муку, посолите и поперчите.

■ Апельсины очистите, нарежьте ломтиками, обжарьте на масле. Кочанчики капусты разрежьте на четыре части, варите в подсоленной воде 5 минут, отвар слейте.

■ Подавайте филе с апельсинами, капустой и приготовленным соусом.



• Время приготовления 35 минут •

ФРУКТОВЫЙ САЛАТ СО СЛИВКАМИ



на 6 порций

- яблоки кисло-сладкие 2 шт.
- апельсины 2 шт.
- виноград черный 200 г
- грецкие орехи 60 г
- сливки густые ½ стакана
- сок апельсиновый 2 ст. ложки
- ликер апельсиновый 2 ст. ложки
- сахар ванильный 1 пакетик

■ Яблоки очистите от семян, апельсины – от кожуры и белых волокон, нарежьте ломтиками.

■ Виноград разрежьте пополам, удалите косточки.

■ Смешайте фрукты с рублеными орехами и уложите в вазочки.

■ При подаче полейте салат апельсиновым соком, смешанным с ликером, и оформите сливками, взбитыми с ванильным сахаром.

• Время приготовления 30 минут •

СЛИВЫ В ВИНЕ

на 6 порций

- сливы 600 г
- вино сухое красное ½ стакана
- сливки густые 200 г
- сахар 100 г
- миндаль жареный рубленый 2 ст. ложки
- корица молотая ½ ч. ложки
- гвоздика 2 шт.

■ Смешайте вино с сахаром, корицей, гвоздикой и залейте сливы. Проварите 7–10 минут, остудите.

■ При подаче сливы разложите в вазочки, полейте винным сиропом. Оформите взбитыми сливками и посыпьте миндалем.

• Время приготовления 20 минут •



ПЕРСИКОВЫЙ ДЕСЕРТ

на 6 порций

- персики 6 шт.
- сахар 1 стакан
- шоколад тертый 3 ч. ложки
- крахмал 1 ч. ложка
- сок лимонный 2 ч. ложки
- цедра ½ лимона
- корень имбиря тертый ½ ч. ложки
- корица молотая ½ ч. ложки
- вино белое и вода по ½ стакана
- мороженое сливочное в брикетах 200 г

■ Персики ошпарьте, очистите от кожицы, разрежьте пополам и удалите косточки.

■ Смешайте вино с водой, лимонным соком, цедрой, имбирем, сахаром, корицей, доведите до кипения, помешивая, чтобы растворился сахар, положите персики и проварите 5–7 минут.

■ Персики выньте, в сироп введите крахмал, разведенный небольшим количеством воды, доведите до кипения. Охладите.

■ В вазочки положите прямоугольные кусочки мороженого, на них – половинки персика. Залейте персики приготовленным соусом и посыпьте шоколадной крошкой.





• Время приготовления 30 минут •

ЗИМНИЙ ДЕСЕРТ





на 6 порций

- апельсины 6 шт.
- яблоки 3 шт.
- кокосовая стружка 6 ст. ложек
- орехи грецкие рубленые 200 г
- сахар 100 г
- вино сухое белое ½ стакана

■ Яблоки и апельсины очистите от кожицы и семян, нарежьте кружочками. Уложите, чередуя, слои яблок и апельсинов, пересыпая их сахаром, кокосовой стружкой и орехами.

■ Дайте настояться 2–3 часа.

■ Перед подачей полейте десерт вином.

• Время приготовления 30 минут •

АПЕЛЬСИНОВЫЙ ТВОРОГ

на 8 порций

- апельсины 4 шт.
- творог 800 г
- сливки густые 400 г
- молоко сгущенное 4 ст. ложки
- сахарная пудра 4 ст. ложки
- коньяк 2 ст. ложки

■ С двух апельсинов мелкой теркой сотрите цедру, затем очистите его от белых волокон, разделите на дольки, сбрызните коньяком и посыпьте сахарной пудрой. Остальные апельсины, не очищая от кожицы, нарежьте кружочками.

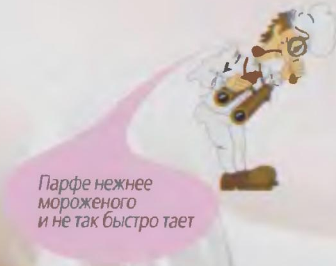
■ Творог протрите через сито, смешайте со сгущенным молоком, добавьте взбитые сливки и взбейте до получения кремообразной массы.

■ При подаче на кружочки апельсинов отсадите из кондитерского шприца творожный крем, оформите апельсиновыми дольками и посыпьте цедрой.





• Время приготовления 20 минут •



ПАРФЕ ЯГОДНОЕ

на 4 порции

- ягоды (малина, черника, крыжовник) 200 г
- яичные желтки 4 шт.
- сахар 2 ст. ложки
- ликер лимонный 6 ст. ложек
- коньяк 2 ст. ложки
- сливки густые 1 стакан



■ Ягоды промойте, обсушите, залейте смесью ликера и коньяка и выдержите не менее 30 минут.

■ Желтки разотрите с сахаром, влейте 3 столовые ложки воды и взбейте на водяной бане до получения густой пены. Затем посуду с желтковой массой сразу поместите в холодную воду со льдом и взбивайте смесь до охлаждения.

■ Сливки взбейте и соедините с желтками. Добавьте ягоды, осторожно перемешайте, разложите в металлические формы и заморозьте.

■ Перед подачей парфе выдержите около 1 часа в холодильнике и разрежьте на порции.

• Время приготовления 30 минут плюс охлаждение •

КОКТЕЙЛЬ «ФРУКТЫ В ВИНЕ»

на 2 порции

- сок апельсиновый ½ стакана
- вино сухое красное ½ стакана
- коньяк 3 ст. ложки
- апельсин 1 шт.
- ананас консервированный 4 кружка
- киви 2 шт.
- лимон 2 дольки
- лед 6 кубиков

■ Апельсин и киви очистите. Все фрукты нарежьте ломтиками и уложите в бокалы.

■ Смешайте сок, вино и коньяк. Залейте фрукты, добавьте лед.

■ Оформите лимоном.

• Время приготовления 10 минут •



КРЮШОН «ЛИМОНЧИК»





на 10 порций

- лимоны 3 шт.
- вино полусухое белое 2 л
- шампанское 1 бутылка
- вода минеральная 2 стакана
- сироп гранатовый 2 ст. ложки

■ С двух лимонов срежьте по спирали цедру, мякоть очистите от белых волокон, нарежьте ломтиками, залейте вином, смешанным с сиропом, и дайте настояться 20–30 минут.

■ Из оставшегося лимона отожмите сок, влейте его в крюшон вместе с шампанским и водой.

■ Подавайте сразу, с кубиками льда, оформив цедрой.

• Время приготовления 30 минут •

УДК 641.55 (083)
ББК 36.997
Г 74

Готовим с вином.– Челябинск: Аркаим, 2004.– 32 с.: ил.– (серия «Семь
Г 74 поварят»).

ISBN 5-8029-0783-5

Вино придает блюду изысканный вкус и аромат. Рецепты именно таких блюд собраны в этой книге.

УДК 641.55 (083)
ББК 36.997

Издание для досуга

Готовим с вином



Ответственный редактор А. А. Самойлов
Дизайн – В. А. Кугаевский
Художник Е. М. Суздальцева
Дизайн обложки – О. И. Воробьева
Технический редактор Т. В. Анохина
Корректор Е. А. Кашина
Компьютерная верстка – О. И. Воробьева
Фотограф А. А. Титаев
Обложка:
Стилист Е. Б. Брюхина
Фотограф К. А. Шевчик

Блюда приготовлены и апробированы в кулинарной студии издательства «Аркаим»

Подписано в печать 23.08.04. Гарнитура FreeSet. Печать офсетная.
Издательство «Аркаим», издательство «Урал Л.Т.Д.», 454091, г. Челябинск, ул. Постышева, 2
Отпечатано в Китае

По вопросам приобретения литературы обращаться:

Челябинск, издательство «Аркаим», издательство «Урал Л.Т.Д.»
454091, г. Челябинск, ул. Постышева, 2
тел.: (3512) 65-87-01 (отдел реализации)
тел/факс: 65-87-00, 65-86-97
E-mail: sales@ural-ltd.ru

Москва, представительство издательства «Аркаим», издательства «Урал Л.Т.Д.»
107023, г. Москва, ул. Малая Семеновская, 11а, стр. 4
тел.: (095) 964-14-57, 964-14-80 (факс)
E-mail: ural-ltd@mtu-net.ru

ISBN 5-8029-0783-5

© Издательство «Аркаим», 2004
© Издательство «Урал Л.Т.Д.», 2004